

No: 938 – Mahreç İşareti

KONYA CİMCİK

Tescil Ettiren

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.09.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.10.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 938
Tescil Tarihi	: 27.10.2021
Başvuru No	: C2020/279
Başvuru Tarihi	: 16.09.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Konya Cimcik
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Konya Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
Coğrafi Sınırı	: Konya ili
Kullanım Biçimi	: Konya Cimcik ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Cimcik ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Konya Cimcik; buğday unu, yumurta, su ve tuz ile hazırlanan cimcik hamurunun şekil verilerek haşlandıktan sonra kıymalı ve yoğurtlu sos ile servis edilmesi ile hazırlanan bir yemektir. İç harcının ayrı pişirilmesi ve üzerinde servis edilmesi coğrafi sınıra özgü niteliktedir.

Konya Cimcik, Konya yemek kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Geçmişe eskiye dayanır ve coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeple Konya Cimcik yemeğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

4 kişilik Konya Cimcik üretimi için gerekli olan bileşenler aşağıdaki gibidir.

Hamur için:

1 kg buğday unu
400 ml su
6 g tuz
2 adet yumurta

Kıymalı sosu için:

100 g dana kıyma
1 adet orta boy soğan
40 g tereyağı
6 g tuz
6 g kırmızı pul biber
6 g karabiber

Yoğurtlu sosu için:

200 g yoğurt
2 diş sarımsak
200-400 ml su

Un, yumurta, tuz ve su ile hamur yoğurulur, bezelere ayrılır. Tereyağı ile ince kıyılmış soğan pembeleşinceye kadar pişirilir, kıyma eklenerek kavrulur. Karabiber, kırmızı pul biber ve tuz ilave edilir, soğumaya bırakılır. Hamur oklava ile açılır, küçük kareler şeklinde kesilir. Kare hamurların iki ucu birleştirilir. Tencerede su ve tuz kaynatılır, hamurlar ilave edilerek pişirilir. Sarımsaklar tuzla dövülür, yoğurt ve su eklenerek karıştırılarak yoğurtlu sosu hazırlanır. Pişen cimcik hamurlarının üzerine, yoğurtlu sosu ve kıymalı sosu eklenen Konya Cimcik, sıcak servis yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Konya Cimcik geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınıra özgü üretim metodu ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile bağı bulunan Konya Cimcik yemeğinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Konya Büyükşehir Belediyesi­nin koordinasyonunda ve Konya Büyükşehir Belediyesi Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesinden, Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüėünden, Konya Gastronomi ve Turizmciler Derneėinden ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinden konuda uzman birer temsilcinin katılımıyla oluşan be  kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Yılda bir kere düzenli olarak ayrıca  ik yet halinde ve ihtiyaç duyulduğu her zaman yapılacak denetimlere esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu.
- Özellikle hamurun açılıp pişirilmesi ve servis aşamaları olmak üzere, üretim metoduna uygunluk.
- Konya Cimcik ibaresinin ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.